

Aguardente de Mandioca Tiquira: um potencial de Indicação Geográfica para o Estado do Maranhão

Tiquira Cassava Brandy: the distillate with potential Geographical Indication for the state of Maranhão

Jaqueline Silva Nascimento¹

Rafael Mendonça Almeida²

Sheila de Souza Corrêa de Melo³

¹Universidade Federal do Maranhão, São Luís, MA, Brasil

²Instituto Federal do Maranhão, São Luís, MA, Brasil

³Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA, Brasil

Resumo

Este trabalho tem como objetivo destacar o potencial do Estado do Maranhão como Indicação Geográfica para a aguardente de mandioca Tiquira. A bebida apresenta grandes chances de se tornar a primeira Indicação Geográfica do Estado, devido a vários fatores: i) possui uma tradição vinculada ao local de produção; ii) três empresas maranhenses já possuem registros junto ao Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária para a produção da bebida, incluindo uma cooperativa e iii) existem documentos suficientes que respaldam o pedido de Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Foram realizadas visitas técnicas a alambiques em municípios da região. Foram identificados um total de 120 produtores de Tiquira. Algumas conclusões apontam para os benefícios do registro Tiquira, incluindo maior competitividade do produto, aumento da visibilidade no mercado e melhoria na qualidade de vida e renda dos produtores. Outra oportunidade é o turismo surge como uma promissora atividade econômica.

Palavras-chave: Indicação Geográfica. Mandioca. Tiquira.

Abstract

This work aims to highlight the potential of the State of Maranhão as a Geographical Indication for Tiquira cassava brandy. The drink has great chances of becoming the first Geographical Indication of the State, due to several factors: i) it has a tradition linked to the place of production; ii) three companies from Maranhão already have registrations with the Ministry of Agriculture, Supply and Livestock for the production of the drink, including a cooperative and iii) there are sufficient documents to support the request for Geographical Indication with the National Institute of Industrial Property. Technical visits were made to stills in municipalities in the region. A total of 120 Tiquira producers were identified. Some conclusions point to the benefits of Tiquira registration, including greater competitiveness of the product, increased visibility in the market and improvement in the quality of life and income of producers. Another opportunity is tourism emerges as a promising economic activity.

Keywords: Geographical Indication. Cassava. Tiquira.

Área Tecnológica: Indicações Geográficas.



1 Introdução

Indicação Geográfica (IG) é um tipo de proteção legal conferida a produtos ou serviços que possuem características específicas associadas a uma determinada região geográfica. Essa proteção visa a garantir a autenticidade, a qualidade e a reputação do produto ou serviço, ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento econômico e social da região de origem (INPI, 2019).

A singularidade e as tradições que estão ligadas a uma localidade adquirem um valor especial, e seu reconhecimento e proteção trazem uma série de benefícios para a região. As Indicações Geográficas asseguram a exclusividade para os atores envolvidos na produção do produto reconhecido, associando-os ao território com reputação.

A Indicação Geográfica é amparada pela Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei da Propriedade Industrial – LPI), que estabelece as regras gerais para registro de IG. Há também a Instrução Normativa PR n. 095/2018, de 28 de dezembro de 2018 (BRASIL, 2018), que determina as condições para registro de IG. Está em vigência também a Resolução PR n. 233, de 18 de janeiro de 2019 (INPI, 2019), que institui o Módulo de Peticionamento Eletrônico de Indicações Geográficas junto ao Sistema Eletrônico de Gestão de Propriedade Industrial e dá outras providências. modo, os apelos de registro de IG necessitam ser encaminhados segundo esses três abrigos legais. E a Portaria INPI/PR n. 4, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedido de petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas.

O Brasil possui um sistema de Indicações Geográficas estabelecido para proteger e valorizar produtos e serviços com características distintas e associadas a determinadas regiões geográficas do país. A legislação brasileira reconhece as Indicações Geográficas como um instrumento de promoção do desenvolvimento econômico, da preservação cultural e do estímulo ao turismo.

Outro aspecto importante para as IGs são os Arranjos Produtivos Locais (APLs), que, agregando atores locais ou não, visam a melhorar a competitividade da região produtora. Nesse sentido, em certos casos, as Indicações Geográficas podem ser entendidas como uma qualificação para o desenvolvimento dos APLs, por incluir em sua abordagem, física, social e imaterial e subjetivos, as características essenciais de uma nova forma de olhar o território (PERIN et al., 2005).

Os arranjos produtivos locais (APLs) são de extrema importância do ponto de vista econômico e social. No Brasil, a maior parte das APLs é voltada para o agronegócio, e a criação e a maturação de APLs brasileiros buscam valorizar a origem e a qualidade dos alimentos, notadamente em parceria com produtores e prestadores de serviço (GIOVANNUCCI; BARHAM; PIROG, 2010a). Além disso, por força de lei, o registro da IG só pode ser solicitado por pessoas jurídicas de coletividade, como cooperativas, sindicatos e associações dos produtores, daquele local específico (MAFRA L., 2008; INPI, 2013b; BRASIL, 2018).

As Indicações Geográficas podem trazer uma série de resultados indiretos positivos para as regiões associadas aos produtos ou serviços reconhecidos. Alguns desses resultados incluem: a) Valorização do patrimônio cultural e tradicional; b) Desenvolvimento econômico regional; c) Turismo e promoção da região; d) Preservação ambiental; e) Qualidade e autenticidade do produto; f) Fortalecimento da identidade regional. Em resumo, as Indicações Geográficas têm o

potencial de trazer resultados indiretos positivos, impulsionando o desenvolvimento econômico, a preservação cultural, o turismo e a sustentabilidade das regiões associadas aos produtos ou serviços reconhecidos.

No Brasil, até dezembro de 2022, foram concedidas pelo INPI o total de 100 Indicações Geográficas, sendo 76 de Indicação de Procedência (IP) e 24 de Denominação de Origem (DO). Porém, nem todas as IGs concedidas pelo INPI estão no território nacional, uma vez que nove delas foram protegidas, no Brasil, por outros países. Com relação às IGs de cachaça, verifica-se que já existem três de IP no Brasil e uma de DO localizada na França, mas concedida pelo INPI (DATA SEBRAE, 2022).

De acordo com os registros atuais sobre IG, percebe-se que o Estado do Maranhão não possui ainda produto registrado junto ao INPI.

O presente trabalho pretende, então, avaliar a importância da proteção da aguardente Tiquira como Indicação Geográfica para o Estado. O estudo levou em consideração apenas a Tiquira produzida no Maranhão (na Região dos Lençóis Maranhenses e Baixo Parnaíba), destacando-a como um produto produzido de forma artesanal e tradicional, especialmente quanto ao modo de fazer e à necessidade da presença humana em todas as etapas.

2 Metodologia

Este trabalho foi realizado mediante pesquisa e teve uma abordagem da análise dos dados tanto qualitativa quanto quantitativa. Para os dados qualitativos, foram adotadas algumas diretrizes da Análise de Conteúdo, de Bardin (2010), para a análise desses dados. A Análise de Conteúdo, segundo Bardin (2010), consiste em uma metodologia de pesquisa usada para descrever e interpretar o conteúdo de toda classe de documentos e textos.

Para as visitas técnicas foram visitados alambiques dentro dos nove municípios supracitados. Dessa amostra, foram identificados 120 produtores da aguardente Tiquira na região dos Lençóis Maranhenses, Baixo Parnaíba Maranhense e adjacências.

Para a etapa de validação das propostas de ações para o registro de Indicação de Procedência (IP), estavam presentes representantes do MAPA, do IFMA e das Secretarias de Agricultura dos municípios visitados e de municípios adjacentes.

3 Resultados e Discussão

De acordo com o INPI, para obter a concessão de uma Indicação Geográfica para produtos alimentares, os requerentes precisam contar com a mediação de uma entidade representativa coletiva, como uma associação ou cooperativa de produtores interessados na concessão. A organização solicitará o registro por meio de um formulário específico, incluindo os documentos necessários para cada caso.

É importante destacar que, no caso da Indicação de Procedência, além dos documentos mencionados, é necessário apresentar elementos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como local de produção do produto. Já para a Denominação de Origem, é

preciso fornecer uma descrição das características do produto que são essencialmente atribuídas ao ambiente geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

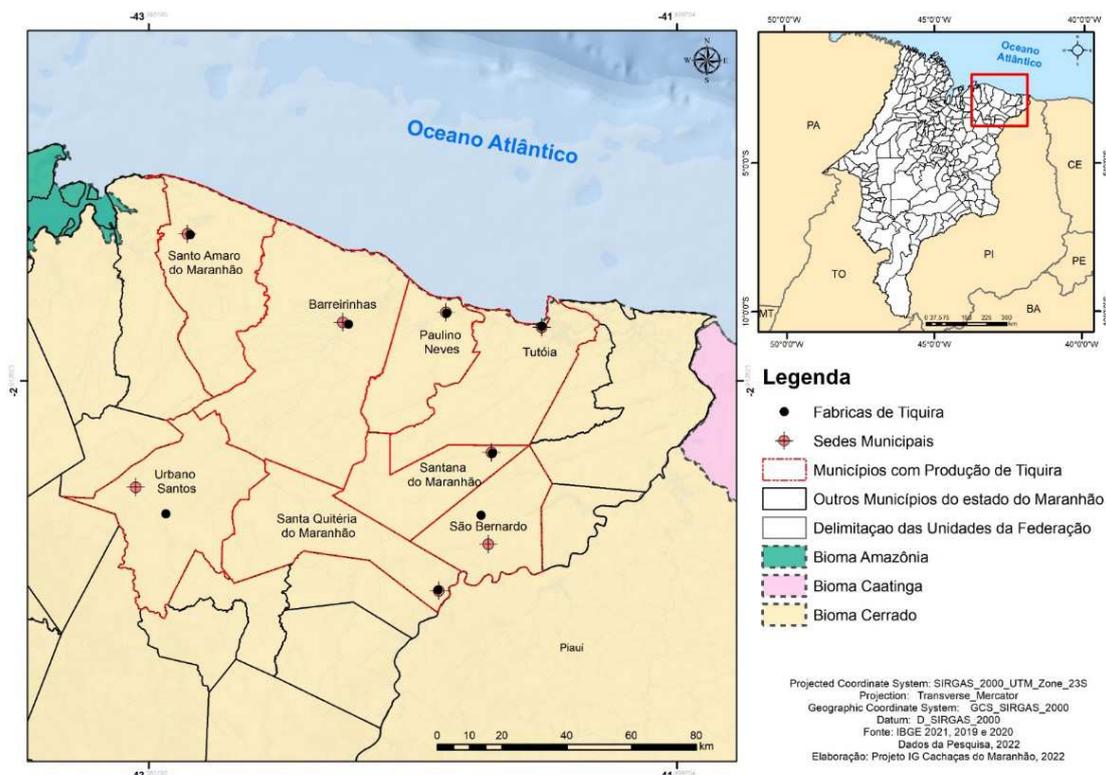
Portanto, a Tiquira é uma bebida destilada com alto teor de álcool etílico, tem origem indígena, e é produzida artesanalmente por produtores em praticamente todo o Maranhão, embora as regiões predominantes de produção sejam os municípios dos Lençóis Maranhenses e do Baixo Parnaíba Maranhense. A mandioca é a principal matéria-prima para a produção do destilado.

Segundo Cascudo (1993), a origem dessa bebida é desconhecida, mas a fabricação estendia-se desde as tribos do litoral até o sertão, seguindo o mesmo processo de produção. Existem também relatos do final do século XIX, de uma bebida de origem indígena feita de mandioca muito difundida no Amazonas produzida por destilação, denominada na língua tupi de “tikira”, cujo significado é líquido que goteja, que pinga do alambique.

Atualmente, é possível identificar nove municípios produtores da Tiquira, a saber: Água Doce do Maranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, Santana do Maranhão, Santo Amaro, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e Urbano Santos, conforme representado na Figura 1, exceto Água Doce do Maranhão (localizado ao lado de Tutoia) território produtor dessa aguardente de mandioca tipicamente maranhense está inserido na Mesorregião Norte (com quatro municípios) e na Mesorregião Leste Maranhense (com cinco municípios).

O território que engloba esses nove municípios é um território contíguo e limitado a Norte pelo Oceano Atlântico, a Oeste pelos municípios maranhenses de Araisos e Magalhães de Almeida e pelos municípios piauienses de Joca Marques, Luzilândia e Madeiro; ao Sul, pelos municípios maranhenses de Milagres do Maranhão, Anapurus e Mata Roma; e, a Leste, pelos municípios maranhenses de Chapadinha, São Benedito do Rio Preto, Belágua e Primeira Cruz.

Figura 1 – Localização da sede dos nove municípios de potencial Indicação Geográfica



Fonte: Acervo pessoal de Ronald Bruno da Silva Pereira (2023)

A Tiquira, em concordância com a Lei da Propriedade Industrial (LPI), em seu artigo 176, pode tornar-se uma Indicação de Procedência, uma vez que a LPI indica que a aguardente é um produto que tem fabricação em determinado lugar e que possui uma notoriedade através do meio geográfico, além da produção ser totalmente artesanal ao longo dos anos. Sua origem é atribuída a tribos indígenas locais, que utilizavam a bebida em festejos e rituais, embora seja de conhecimento que o processo de destilação chegou em terras maranhenses pelas mãos dos europeus, permitindo assim a existência de alguma bebida usando a matéria-prima disponível (MORGOTH, 2010).

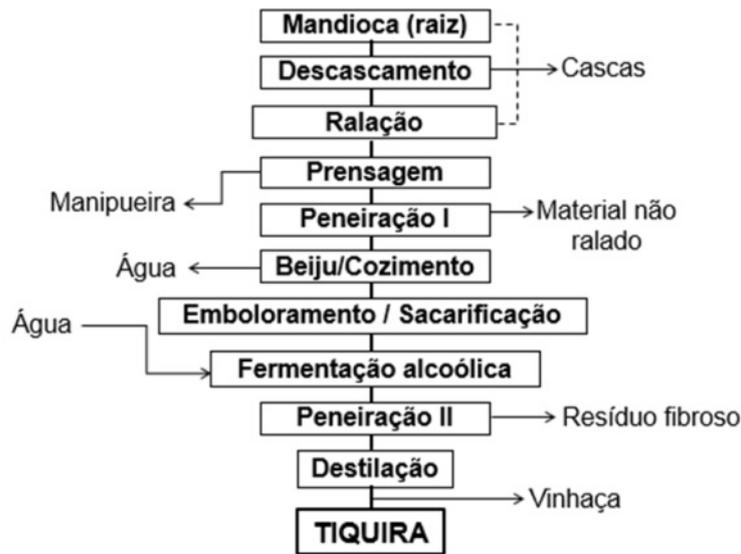
Nos alambiques maranhenses, a aguardente é basicamente artesanal: a fermentação é natural (feita com farinha de mandioca ou fubá de milho); a destilação ocorre em alambiques de cobre; a cana e o milho são, em geral, plantados sem o uso de agrotóxicos, e não são queimados por ocasião do corte. Isso confere ao produto características valorizadas pelo mercado.

Para produzir álcool a partir do amido, são necessárias as seguintes etapas: gelificação do amido, liquefação e sacarificação em açúcares, fermentação alcoólica e destilação, conforme a Figura 2. Por meio dessa sequência de processos, dá-se a produção da Tiquira (CEREDA, 2005; RIBEIRO, 2011). De forma mais detalhada, essa produção é descrita a seguir. Depois de lavada, descascada e ralada, a mandioca é prensada para extrair a manipueira, um líquido venenoso e nocivo à saúde de humanos e animais devido ao ácido cianídrico presente nele.

A farinha crua da mandioca é, então, transformada em beijus (ou “tapiocas”), que são assados em fornos de farinha (geralmente feitos de barro, alimentados à lenha, e dotados de uma chapa metálica acima), em um processo chamado de gelificação do amido (quebra de ligações intermoleculares do amido). Em seguida, os beijus são colocados em jiraus (espécie de grade de varas, sobre esteios fixados no chão) e cobertos com palhas de palmeiras para formar bolores, que excretarão enzimas para o processo de sacarificação do amido (transformação do amido em glicose). Posteriormente, os beijus são triturados e colocados em dornas (geralmente caixas d’água de PVC) com água para fermentar, formando o mosto.

Por fim, o mosto pode ser filtrado e levado para destilar nos alambiques de barro, obtendo a Tiquira de um lado e descartando a vinhaça (resíduo líquido da produção) de outro. A Instrução Normativa n. 15 do MAPA exige que a Tiquira tenha graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, adquirida de bebida alcoólica simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto levedado. Entre as bebidas provenientes da mandioca, somente a Tiquira tem legislação exclusiva (BRASIL, 2008).

Figura 2 – Processo de obtenção da Tiquira



Fonte: Bastos (2018)

Durante a pesquisa, foi possível realizar um diagnóstico sobre o potencial da Tiquira como IG do Maranhão nos municípios de Urbano Santos (Povoados Cajueiro e Guaribas), Santo Amaro do Maranhão (Povoado Sangue), Barreirinhas (Povoados Mamede, Cajueiro e Tabocas) e Santana do Maranhão (Povoado São Domingos), em que foi possível vivenciar de perto o manejo da mandioca e a fabricação da Tiquira junto aos produtores.

Na Figura 3, é possível visualizar a confecção dos beijos de mandioca, observada junto aos produtores do Povoado São Domingos, município de Santana do Maranhão. Essa massa é espalhada sobre uma chapa aquecida a lenha, em torno de 70 a 80 °C, formando tortas cujas dimensões variam de 30 a 35 cm de diâmetro, e 8 a 10 cm de altura. Nessa fase, os beijos são assados até que apresentem uma coloração levemente dourada em ambos os lados, o suficiente para gelificar o amido presente na massa.

Figura 3 – Beijos de mandioca sendo assados em chapas aquecidas entre 70°C e 80°C, no Povoado São Domingos, município de Santana do Maranhão



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2022)

Na Figura 4, apresentam-se as etapas de emboloramento dos beijos de mandioca (à esquerda) e a fermentação deles (à direita), observadas no município de Urbano Santos, MA. Os beijos são cobertos com folhas de coqueiro ou bananeira e acondicionados em jiraus, de preferência que estejam em locais em que a luminosidade e a ventilação são baixas e a umidade é alta. Esses beijos permanecerão por um período de aproximadamente oito a nove dias, para o surgimento e o desenvolvimento de fungos na superfície deles, e que são necessários para sacarificação do amido. Passado esse período, os beijos poderão ser estocados ou usados imediatamente para a fermentação. Nessa fase de fermentação, os beijos são levados para dornas em que o açúcar presente no mosto será transformado por meio de microrganismos naturais e presentes no ambiente.

Figura 4 – À esquerda, beijos em processo de emboloramento sobre jirau. À direita, caixas de PVC utilizadas como dornas de fermentação para os beijos triturados e misturados em água. Ambas as fotos foram obtidas em uma visita realizada em um alambique do Povoado Cajueiro, município de Urbano Santos



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2022)

Na Figura 5, apresenta-se o formato mais comum de grande parte dos alambiques visitados. A seguir desses alambiques de cobre, e recobertos com barro e tijolos, é fornecido calor por meio da queima de lenha. O mosto fermentado, oriundo das dornas, é filtrado e colocado nesses alambiques para ser destilado. A destilação tem que acontecer de forma branda, para evitar que o vinho entre em ebulição tumultuosa, turvando a bebida. Nesse sentido, a lenha não pode gerar fogo excessivamente alto. O alambique é também dotado de um sistema de resfriamento e que consiste de uma serpentina de cobre ou aço imersa em água fria, de forma a condensar o vapor em Tiquira. Após a obtenção da bebida por destilação fracionada, isto é, descartando subprodutos prejudiciais à saúde, como o metanol, o líquido resultante no alambique, e conhecido como vinhaça, é descartado no ambiente. Geralmente, nota-se que cascas de tangerina são adicionadas durante a ebulição do mosto fermentado, de forma a conferir à Tiquira uma cor levemente azulada, mas que desaparece com o tempo, o que serve, entre outras coisas, como um indicativo do tempo de produção da bebida.

Figura 5 – Processo de alambicagem da Tiquira, realizado geralmente em recipientes de cobre e recobertos de tijolos e barro. À esquerda, apresenta-se a parte de trás do alambique, onde a lenha é queimada. O cano aí apresentado é destinado à saída da vinhaça. À direita, a Tiquira é coletada em galão de 20 L



Fonte: Elaborado pelos autores deste artigo (2022)

Junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado do Maranhão (MAPA/SAF), existem três marcas de Tiquira registradas, de acordo com a ordem de registro: Timbotiba, Guaaja e Guaribas (vide Figura 6). Esse registro comprova a origem brasileira do produto, bem como o atendimento às normas sanitárias e de saúde, de forma a cumprir exigência de países importadores de produtos brasileiros.

A Timbotiba era produzida no município de Santa Inês, MA, a cerca de 250 km da capital São Luís, MA. A Guaaja é produzida no Povoado Sangue, município de Santo Amaro do Maranhão, MA. E, a Guaribas é produzida no Povoado Guaribas, município de Urbano Santos, MA, pela Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF-Guaribas). Desses três produtores registrados junto ao MAPA e de natureza jurídica estabelecida, apenas a Tiquira Guaribas ainda utiliza o método tradicional de produção da bebida utilizando a etapa de gelificação dos beijus de mandioca em fornos de barro. Os outros dois produtores adaptaram o modo de fazer, usando a fécula de mandioca e enzimas comerciais.

Figura 6 – Da esquerda para a direita, apresentam-se as Tiquiras Guaribas, Guaaja e Timbotiba, as únicas com registro junto ao MAPA



Fonte: Elaborado pelos autores deste artigo (2022)

Durante a pesquisa, foi possível visitar o povoado de Guaribas, no município de Urbano Santos, MA, onde se produz a Tiquira Guaribas, que foi a última Tiquira a receber o registro do MAPA, em 21 de fevereiro de 2022. A Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF – Guaribas) tem 23 produtores cadastrados e uma agroindústria na própria sede, conforme mostra a Figura 7.

Em virtude de produzir a Tiquira de forma tradicional, e mesmo artesanal, mas atendendo a normas higiênico-sanitárias brasileiras, a COOPTAF – Guaribas é a personalidade jurídica mais adequada para ser o substituto processual em um eventual pedido de registro da Indicação Geográfica da Tiquira do Maranhão. Entende-se que inicialmente a opção mais adequada para o pedido seja de uma Indicação de Procedência e, futuramente, com a estruturação da IG da Tiquira do Maranhão, evoluindo para uma Denominação de Origem.

O pedido de DO seria justificado após estudos pormenorizados dos fungos que atacam naturalmente os beijus no processo de emboloramento: se verificados que eles são endêmicos da região dos Lençóis Maranhense e Baixo Parnaíba Maranhense, e que conferem características únicas e diferenciadas por esse motivo, justifica-se o pedido de DO. Todo esse esforço para sensibilizar os produtores para adotarem boas práticas na produção da Tiquira leva a acreditar que essa aguardente de mandioca tem um grande potencial para tornar-se uma Indicação Geográfica.

A governança da Indicação Geográfica é um aspecto fundamental para garantir a sua efetividade e proteção. A governança refere-se às estruturas, aos processos e aos mecanismos estabelecidos para gerenciar e supervisionar a Indicação Geográfica, bem como para envolver as partes interessadas e garantir o cumprimento das regras e regulamentos relacionados.

A governança da Indicação Geográfica geralmente envolve a participação de várias partes interessadas, incluindo produtores, associações, entidades representativas, órgãos governamentais e até mesmo consumidores. Essas partes interessadas desempenham papéis diferentes na governança, contribuindo com conhecimentos, *expertise* e recursos para o desenvolvimento, proteção e promoção da Indicação Geográfica.

Um ponto a ser destacado é a importância da governança da COOPTAF-Guaribas para que haja um sistema de monitoramento e controle para garantir a conformidade com os critérios estabelecidos para o uso da Indicação Geográfica. Isso envolve a implementação de mecanismos de verificação, inspeção e certificação, a fim de garantir que apenas produtos que atendam aos requisitos específicos possam utilizar a Indicação Geográfica.

A governança da Indicação Geográfica também pode abranger a definição de regras de uso, a proteção legal dos direitos associados à indicação, a implementação de estratégias de promoção e marketing, e a resolução de disputas e conflitos que possam surgir.

O pedido de registro pode ser requerido por associação, sindicato ou qualquer outra entidade que atue na qualidade de substituto processual. Este pode requerer o registro da IG, desde que esteja estabelecido dentro da área delimitada e que seu quadro social seja composto, total ou predominantemente, por participantes da cadeia produtiva do respectivo produto ou serviço (BRASIL, 2019).

Porém, para que isso aconteça, é necessário garantir apoio das mais diversas esferas para a COOPTAF-Guaribas. Algumas ações já estão sendo realizadas com o apoio do Sebrae, Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (SENAR) e o Sindicato da Indústria de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Estado do Maranhão (SINDIBEBIDAS), com ofertas de cursos, participações em feiras e apoio na agroindústria.

Figura 7 – Sede da Agroindústria da Aguardente Tiquira pertencente à Cooperativa COOPTAF-Guaribas, no município de Urbano Santos, MA



Fonte: Elaborada pelos autores deste artigo (2022)

Um processo de grande relevância para a proteção da Tiquira foi o reconhecimento dela como Patrimônio Imaterial do Maranhão, faltando apenas a cerimônia do Governo do Estado do Maranhão para chancelar essa garantia. A iniciativa foi resultado da parceria entre o Sebrae Maranhão; Governo Estadual, por meio da Secretaria Estadual de Cultura; Federação das Indústrias do Estado do Maranhão (FIEMA); Sindicato das Indústrias de Bebidas do Estado do Maranhão (SINDIBEBIDAS); Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Maranhão (SENAI-MA); e Prefeitura Municipal de Urbano Santos. Esse reconhecimento foi resultado de uma necessidade identificada em reuniões do Sebrae Maranhão com produtores de bebidas maranhenses, ligados ao Sindibebidas, e trabalhada no Projeto Agronordeste, em que a cadeia produtiva de Tiquira é considerada prioritária, assim como a cadeia da cachaça (SEBRAE-MA, 2020).

O Projeto CARTIMA também se refere a um projeto relacionado à produção de Cachaça Artesanal e Tiquira do Maranhão. O projeto visa a promover e a valorizar a produção dessas bebidas tradicionais, além de contribuir para a preservação da cultura e tradições locais relacionadas à sua fabricação. Pode envolver o apoio e o desenvolvimento de técnicas de produção, a promoção e comercialização dos produtos, a capacitação dos produtores e a conscientização sobre a importância dessas bebidas artesanais.

Um dos objetivos do Cartima é reconhecimento e proteção legal para a Indicação Geográfica dessas bebidas, destacando a origem e as características específicas associadas à região do Maranhão. Isso pode envolver a definição de critérios e padrões de produção, a governança da Indicação Geográfica e a promoção dessas bebidas como produtos autênticos e de qualidade.

Um aspecto muito importante e recente foi a promulgação da Lei n. 11.609, de 1º de dezembro de 2021, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da Tiquira do Maranhão e dá outras providências. Essa Lei reforça a Instrução Normativa MAPA n. 15, de 31 de março de 2011 – DOU, de 1º de abril de 2011, que classifica a Tiquira como uma aguardente e a coloca na mesma categoria do whisky, do rum e de diversos outros tipos de aguardente.

4 Considerações Finais

A intenção deste estudo foi analisar a potencialidade e discutir a possibilidade de registrar a primeira IG no Maranhão, a IG Tiquira do Maranhão. O objetivo do artigo foi concluído, pois atendeu esclarecimentos importantes das condições para o registro das Indicações Geográficas junto aos agricultores e aos produtores ligados à COOPTAF-Guaribas, e fortalecer o Fórum de Indicações e Marcas Coletivas do Maranhão.

Dessa forma, a agregação de valor econômico à Tiquira, por meio da proteção da IG, especialmente quando associada a outras proteções, pode ser determinante para a estratégia de ampliação do mercado interno e de penetração de novos nichos de mercado no Estado.

Porém, mediante toda a pesquisa e aplicação de momentos de conversas com os produtores, a estrutura produtiva nos locais de produção ainda possui algumas dificuldades que precisam ser melhoradas ou adaptadas, por exemplo, a baixa produtividade da Tiquira pela falta de boas condições higiênico-sanitárias ou pela falta de preparo técnico em algumas das etapas de produção.

É importante também conscientizar os produtores a fazerem o reaproveitamento da vinhaça e a solicitarem estudos de análises físico-químicas da aguardente, para verificar teor alcóolico, teor de açúcar e concentração de contaminantes. Algumas ações de conscientização já estão acontecendo por meio do Projeto CARTIMA (Cachaça Artesanal e Tiquira do Maranhão), formado por entidades de classe, instituições governamentais e não governamentais, instituições de ensino e pesquisa e empresários, que têm o objetivo de aperfeiçoar os métodos de produção, formação de mão de obra, realização de pesquisas e regulamentação do setor, a fim de gerar oportunidade de desenvolvimento do mercado da Tiquira no Maranhão.

A proposta de apresentação da Tiquira como produto potencial para a Indicação Geográfica no Estado do Maranhão tem a intenção de despertar um novo olhar dos gestores a respeito dos atrativos turísticos dos Lençóis Maranhenses e da chamada Rota da Emoções (combinação de três destinos turísticos Lençóis Maranhenses, no Maranhão; Delta do Parnaíba, no Piauí; e, Jericoacara, no Ceará). Além disso, a IG da Tiquira do Maranhão pode apontar diretrizes nesse sentido.

5 Perspectivas Futuras

Pretende-se, a partir do diagnóstico realizado até o momento para a Tiquira do Maranhão, iniciar o preenchimento do Caderno de Especificações Técnicas (CET) para a obtenção da Indicação Geográfica do tipo Indicação de Procedência Tiquira do Maranhão. Para que essa IG seja

passível de receber o registro junto ao INPI, faz-se necessário preencher, junto aos produtores, esse documento, a fim de que sejam descritos o nome geográfico notório, a descrição do produto, a delimitação da área geográfica, a descrição do mecanismo de controle dos produtores para a bebida etc.

Espera-se que, por meio de ações de extensões do IFMA, do Projeto CARTIMA, de serviços de consultorias e de assessorias técnicas específicas, novas sensibilizações junto aos produtores, a fim de destacar a importância da IG, mas sobretudo o maior cuidado com a produção a partir da obtenção do registro. Assim, será necessário apontar as vantagens e os benefícios de obter o signo distintivo da IG. Pretende-se também, após a obtenção da IG, junto aos produtores, implementar cursos de gestão e de capacitação para que os produtores possam estruturar a IG.

Referências

- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 4. ed. São Paulo: Edições 70, 2010.
- BARRA, G. M. J.; OLIVEIRA, V. C. S.; MACHADO, R. T. M. O papel das associações de interesse privado no mercado cafeeiro brasileiro. **Revista de Gestão USP**, São Paulo, v. 14, n. 2, p. 17-31, 2007.
- BASTOS, Francisco Albuquerque *et al.* **Processo de Obtenção d'Aguardente a Partir de Amido**. BR 10 2017 015770 9. 15 mar. 2018. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. 2018.
- BRASIL. Lei n. 13.680, de 14 de junho de 2018. Dispõe sobre o registro, a administração e a proteção de Indicações Geográficas. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 jun. 2018.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a tiquira, 24 de abril de 2008. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 17, 2008.
- BRASIL. **O que é Indicação Geográfica (IG)?** 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 26 jan. 2023.
- CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. S.; PERIN, T. F. Mais além dos arranjos produtivos locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE**, Salvador, BA, ano VII, n. 11, jan. 2005.
- CASCUDO, L. D. A. C. **História da Alimentação do Brasil**. Belo Horizonte; Itatiaia: EDUSP, 1993.
- CEREDA, M. P. Produtos e subprodutos. In: SOUZA, L. S. *et al.* (ed.). **Processamento e utilização da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. cap. 1. p. 15-60.
- CONEJERO, Marco Antonio; CÉSAR, Aldara da Silva. A Governança de Arranjos Produtivos Locais (APLS) para p Gestão Estratégica de Indicações Geográficas (IGS). **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 20, n. 1, jan.-mar, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc20160010v2012017>.
- DATA SEBRAE. **Explore as Indicações Geográficas Brasileiras**. [2022]. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>. Acesso em: 21 jan. 2023.

GIOVANNUCCI, D.; BARHAM, E.; PIROG, R. Defining and marketing “local” foods: geographical indications for US products. **The Journal of World Intellectual Property**, [s.l.], v. 13, n. 2, p. 94-120, 2010a.

GIOVANNUCCI, D.; BARHAM, E.; PIROG, R. **Convergence of consumer values in the food and agricultural sector**: implications for agricultural and food policy. Iowa: Leopold Center for Sustainable Agriculture, 2010b.

GUIMARÃES FILHO, C. **Certificação de indicação geográfica**: uma estratégia de inserção no mercado para produtos do Semiárido. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura do Estado da Bahia, 2013. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>. Acesso em: 16 fev. 2023.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico de indicação geográfica**. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/guia-basico>. Acesso em: 21 jan. 2023.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Revista de Propriedade Industrial**, Seção I, n. 2243, 2013a. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>. Acesso em: 16 jan. 2023.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de Marcas – Indicações Geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2013b.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Processo de Obtenção de Aguardente a partir de Amido**. [S.l.]: INPI, 2017.

MAFRA, L. A. S. **Indicação geográfica e construção do mercado**: a valorização da origem no Cerrado Mineiro, 2008. 137p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008. MAFRA, M. R. M. **Certificação de Origem e Indicação Geográfica**: a experiência brasileira. Florianópolis: Insular, 2008.

MORGOTH, F. **Tiquira – Aguardente Maranhense**: origem, fabricação e lendas. 2010. Disponível em: <http://aartedabebida.blogspot.com/2010/11/tiquira-e-umaaguardente-tipicado.html>. Acesso em: 8 nov. 2022.

PERIN, M. G. *et al.* Indicações Geográficas e Arranjos Produtivos Locais: uma relação estratégica para o desenvolvimento territorial. **Revista de Administração e Inovação**, [s.l.], v. 2, n. 1, p. 118-141, 2005.

RIBEIRO, J. F. A etnografia do sabor: da produção à degustação da Tiquira em Itapicuru-Mirim. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, v. 125, p. 133-157, 2011.

Sobre os Autores

Rafael Mendonça Almeida

E-mail: rafael.itz@ifma.edu.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8039-6425>

Doutor em Física pela Universidade Federal de Minas Gerais em 2015.

Endereço profissional: Instituto Federal do Maranhão Campus São Luís Maracanã, Avenida dos Curiós, s/n, Vila Esperança, São Luís, MA. CEP: 65919-050.

Jaqueline Silva Nascimento

E-mail: jackdapi@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-0740-8751>

Mestra em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação – PROFNIT em 2023.

Endereço profissional: Av. dos Portugueses, n. 1.966, Vila Bacanga, São Luís, MA. CEP: 65080-805.

Sheila de Souza Corrêa de Melo

E-mail: sheila.melo@embrapa.br

Mestra em Propriedade Intelectual e Inovação pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial em 2019 e Mestra em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação pelo Instituto Federal do Pará em 2020.

Endereço profissional: Trav. Dr. Eneas Pinheiro, s/n, Caixa Postal n. 48, Belém, PA. CEP: 66095-903.